Sashimi (Láminas de mariscos y pescados frescos)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pulpo cocido: 1/2 Unidad
Pepinos: 2 Unidades
Tubos y tentáculos de calamar limpios: 2 Unidades
Hojas de lechuga: 50 g
Limones: 2 Unidades
Langostinos grandes: 2 Unidades
Sake: 30 cc
Huevas de salmón: 50 g
Wasabi: Cantidad deseada
Nabo: 100 g
Alga nori: 1 Lámina
Perejil: A gusto
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Algas wakame: 50 g

Preparación de la Receta

- Corte los limones en mitades.
- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición disponga las mitades de un *limón* y sal.
- Blanquee los tubos y tentáculos de *calamar* durante 10 a 15 segundos por separado.
- Corte la cocción en agua helada, escurra bien y abra al medio.
- Realice cortes superficiales sobre su cara externa de un tubo y reserve.
- Corte el alga de la misma medida que el tubo de *calamar*.
- Corte un pepino en bastones pequeños y el otro en rodajas finas al bies.
- Coloque un trozo de alga sobre el tubo de *calamar* con los cortes hacia afuera, en un extremo coloque un bastón de pepino y enrolle bien.
- Finalmente corte en rodajas finas.
- Corte el otro tubo de *calamar* en tiras finas y reserve.
- Separe los tentáculos de *calamar* y córtelos en láminas finas.
- Retire la vena del *lomo* de los *langostinos*.
- En una *cacerola* aparte con abundante agua en ebullición disponga las mitades de un *limón* y sal.
- Incorpore los *langostinos* y blanquee durante 1 minuto.
- Corte la cocción en agua helada y retire su caparazón.
- Corte los tentáculos de pulpo en rodajas finas a 45º.
- Macere las huevas de *salmón* con el *sake*.

- Corte el *nabo* y el alga wakame en fina juliana.

Presentación

- En el borde de una fuente acomode las rodajas de pulpo en forma de abanico, sobre éstos distribuya las láminas de pepino de la misma forma, luego los calamares con pepino, a continuación los tentáculos y las tiras de tubo de *calamar*.
- Termine con los *langostinos*, hojas de *lechuga*, juliana de *nabo*, de algas wakame, *perejil*, huevas de *salmón* y *wasabi*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sashimi-laminas-de-mariscos-y-pescados-frescos